Lait canadien de qualité
Programme de salubrité des aliments à la ferme

Mise en œuvre du programme Lait canadien de qualité
Questionnaire d'auto-évaluation du producteur
Dossiers obligatoires

Cahier de travail

Agriculture and Agri-Food Canada
Agriculture et Agroalimentaire Canada
Canada

Les Producteurs laitiers du Canada

Juin 2010

Table des matières

A. INTRODUCTION 2
B. QUESTIONNAIRE D'AUTO-ÉVALUATION DU PRODUCTEUR 7
BP 1 Installations laitières, pesticides et gestion des éléments nutritifs 7
BP 2 Alimentation 8
BP 3 Santé animale et biosécurité 9
BP 4 Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail 10
BP 5 Gestion de la traite 11
PC 1 Traite de vaches traitées 12
PC 2 Refroidissement et entreposage du lait 12
BP 6 Nettoyage des lieux et de l'équipement 13
BP 7 Utilisation d'eau pour le nettoyage des surfaces en contact avec le lait 14
PC 3 Expédition d'animaux 14
BP 8 Formation du personnel et communications 15
C. DOSSIERS OBLIGATOIRES 16
Dossier 1 : Procédure normalisée pour les préparatifs de la traite 17
Dossier 2 : Procédure normalisée pour la traite 18
Dossier 3 : Procédure normalisée pour la traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal 19
Dossier 4 : Procédure normalisée pour le nettoyage après la traite 20
Dossier 5 : Procédure normalisée pour le traitement du bétail 21
Dossier 6 : Procédure normalisée pour l'expédition du bétail 22
Dossier 7 : Procédure normalisée pour la distribution d'aliments médicamentés 23
Dossier 8 : Modèle d'ordonnance du vétérinaire 24
Dossier 9 : Registre des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail 25
Dossier 10 : Registre des traitements administrés au bétail 26
Dossier 11 : Registre des aiguilles brisées 27
Modèle d'attestation / Dossier d'expédition 28
Dossier 12 : Registre des températures du réservoir 29
Dossier 13 : Registre de nettoyage de l'équipement de traite 30
Dossier 14 : Fiche de nettoyage et d'assainissement 31
Dossier 14b : Modèle d'inspection annuelle du système de lavage 32
Dossier 15 : Registre des analyses d'eau 33
Dossier 16 : Plans de mesures correctives 34
Dossier 17 : Registre des écarts et des mesures correctives 37

A. INTRODUCTION

Qu'il s'agisse de transformateurs, de détaillants, d'exportateurs ou de consommateurs, la clientèle d'aujourd'hui tient à obtenir l'assurance que le lait qu'elle reçoit est salubre, sain et produit de façon responsable. Autrefois, les inspections et les analyses de salubrité alimentaire suffisaient à maintenir la confiance de la clientèle; de nos jours cependant, les consommateurs veulent avoir davantage de preuves que les aliments qu'ils achètent répondent à des normes de salubrité clairement définies.

Le **programme Lait canadien de qualité (LCQ)** est un programme de salubrité des aliments à la ferme de type HACCP mis au point par les Producteurs laitiers du Canada. Un comité consultatif des Producteurs laitiers du Canada supervise l'ensemble du programme, tandis qu'un comité technique tient à jour le Manuel de référence et le Cahier de travail au cœur du programme. Le programme LCQ est destiné à assurer la salubrité du lait et de la viande provenant des fermes laitières grâce à l'adoption de pratiques de gestion améliorées, à de meilleures communications et à la tenue de dossiers pertinents.

Bien que l'approche HACCP ait été créée à l'origine pour la transformation des aliments, l'industrie agroalimentaire en applique maintenant les principes à l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table. Le programme LCQ constitue le volet producteur de l'engagement de l'industrie envers la salubrité des aliments destinés à sa clientèle canadienne et internationale.

Les producteurs qui ont instauré le programme dans leur exploitation affirment qu'il est très efficace pour la prévention des risques, comme outil de gestion et de formation qui contribue à conscientiser et à responsabiliser le personnel à l'égard de la production de lait et de viande salubres.

L'approche HACCP

L'approche HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) permet de cerner les problèmes et les risques potentiels que comporte une opération et de mettre en œuvre ensuite les mesures qui peuvent être prises pour les éliminer ou les atténuer. La prévention et la documentation (par ex., dossiers, procédures normalisées et plans de mesures correctives) sont essentielles au programme. De plus, si un problème survient, il faut prendre des mesures correctives pour remédier à la situation et évaluer l'ensemble du programme pour veiller à ce que la situation ne se reproduise plus. Pour tenir un programme de type HACCP, vous devez :

- dire ce que vous faites
- faire ce que vous dites
- prouver ce que vous faites
- améliorer ce que vous faites au besoin.

Le Cahier de travail

Le Cahier de travail est conçu pour vous aider à dresser un plan adapté à votre exploitation; il décrit les tâches obligatoires minimales dont vous devez vous acquitter pour satisfaire aux exigences du programme. Le chapitre B du cahier de travail est un questionnaire d'auto-évaluation constitué de questions auxquelles vous répondrez par oui ou par non, ou en quelques mots. Le questionnaire d'auto-évaluation est conçu pour que vous puissiez l'utiliser sans aide afin d'évaluer vos pratiques actuelles et déterminer à quelles exigences du programme LCQ vous devez vous attaquer. Le questionnaire aborde les bonnes pratiques, les points critiques et les dossiers qui traitent des éléments clés concernant la production salubre de lait et de viande.

Le chapitre C précise les éléments obligatoires en matière de dossiers, de procédures normalisées et de plans de mesures correctives que vous devez élaborer et garder à jour au titre du programme. **Vous pouvez utiliser les éléments proposés ou vous en inspirer pour créer les vôtres**, dans la mesure où on y retrouve les mêmes points clés.

Le Manuel de référence

Le Manuel de référence donne des renseignements plus détaillés sur les bonnes pratiques, les points critiques et les questions de salubrité et de qualité du lait et de la viande qui peuvent se poser sur une ferme laitière. Il comporte également des guides de dépannage. Le Manuel se veut un outil pratique conçu pour vous aider à élaborer vos propres documents et à former votre personnel.

Exigences

Le programme LCQ définit un certain nombre de critères concernant la salubrité des aliments produits sur les fermes laitières qui doivent être respectés pour que la ferme puisse être accréditée en vertu du programme. Voici les critères à respecter :

- détenir une licence de l'autorité provinciale compétente autorisant l'expédition du lait;
- satisfaire aux normes décrites dans les règlements relatifs aux produits laitiers de votre province, de même que toute réglementation fédérale pertinente (par ex., les règlements sur l'alimentation du bétail) concernant la salubrité du lait et de la viande;
- surveiller les points critiques par la tenue de dossiers permanents;
- mettre en œuvre les bonnes pratiques d'application obligatoire;
- satisfaire aux exigences de tenue de dossiers définis dans le Cahier de travail.

Le respect des exigences est évalué par un validateur qui établit s'il y a :

- conformité;
- non-conformité :
  - majeure ou mineure;
  - démérites - de 0 à 5 démérites pour chaque exigence assortie de démérites. Zéro démérite signifie qu'il y a conformité à l'exigence, tandis qu'une note de 1 à 5 démérites indique la gravité de la non-conformité.

Vous devez corriger toutes les non-conformités majeures et mineures dans un laps de temps donné; toutefois, l'accréditation peut être accordée en dépit de quelques démérites. Les démérites permettent aux producteurs de jouir d'une certaine souplesse. Les questions du Cahier de travail notées en fonction du système de démérites sont indiquées dans la Section B.

Les parties ombrées du Cahier de travail et du Manuel de référence sont celles dont l'application est <u>obligatoire</u> dans le cadre du programme LCQ.

Les parties non grisées du Cahier de travail et du manuel de référence sont des éléments recommandés pour réduire les risques pour la salubrité des aliments. Veuillez prendre connaissance des recommandations formulées et choisir celles qui s'appliquent à votre exploitation laitière.

BONNES PRATIQUES

Les bonnes pratiques (BP) sont des pratiques recommandées et éprouvées destinées à vous aider à éviter l'apparition de problèmes de salubrité des aliments à la ferme. Les BP sont la base même de tout programme HACCP. Le programme LCQ regroupe les bonnes pratiques en huit catégories :

BP1.	**Installations laitières, pesticides et gestion des éléments nutritifs**
BP2.	**Alimentation**
BP3.	**Santé animale et biosécurité**
BP4.	**Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail**
BP5.	**Gestion de la traite**
BP6.	**Nettoyage des lieux et de l'équipement**
BP7.	**Utilisation d'eau pour le nettoyage des surfaces en contact avec le lait**
BP8.	**Formation du personnel et communications**

POINTS CRITIQUES

Un point critique est un point, une étape ou un processus auquel un contrôle peut être appliqué afin d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un risque pour la salubrité des aliments. Toute négligence ou erreur dans l'observation de ces points ou pratiques pourrait avoir des conséquences ***irréversibles*** pour les produits alimentaires finis. Le programme LCQ exige que les producteurs laitiers surveillent rigoureusement ces points critiques :

PC1.	**Traite de vaches traitées**
PC2.	**Refroidissement et entreposage du lait**
PC3.	**Expédition des animaux**

Tableau : points critiques, risques et limites critiques

N° de PC	Risque	Limite critique
PC1 : Traite de vaches traitées	Chimique : *produits pharmaceutiques*	Résultat négatif d'un test reconnu par les autorités provinciales de réglementation.
PC2 : Refroidissement et entreposage du lait	Biologique : *bactéries pathogènes*	1ère traite : supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans les deux heures suivant la traite. Traites subséquentes : température ne dépassant jamais 10°C et supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans l'heure suivant la traite.
PC3 : Expédition des animaux	Chimique : *Produits pharmaceutiques, pesticides, produits biologiques*	Résultat négatif d'un test reconnu par les autorités fédérales de réglementation ou transmission de l'information au prochain acheteur.
	Physique : *Aiguilles brisées*	Tolérance zéro ou transmission de l'information au prochain acheteur.

DOSSIERS

Les producteurs doivent surveiller et maîtriser les PC grâce à la tenue de dossiers. Les producteurs qui entament le programme pour la première fois doivent tenir les dossiers voulus pendant trois mois avant de pouvoir déposer une demande d'accréditation; une fois l'accréditation accordée, **le producteur doit**

conserver des dossiers couvrant au moins les douze derniers mois. Les dossiers doivent être complets et accessibles en tout temps par le personnel, même lorsqu'il s'agit de dossiers électroniques.

Dossiers courants

Les dossiers courants sont des registres écrits permanents dans lesquels des données sont consignées pour consultation et évaluation ultérieures. Le programme LCQ exige que le producteur tienne les dossiers suivants :

- Ordonnances du vétérinaire pour les médicaments utilisés en dérogation des directives de l'étiquette.
- Registre des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail.
- Registre des traitements administrés au bétail.
- Registre des aiguilles brisées.
- Registre des températures du réservoir ou données informatiques codées.
- Registre de nettoyage de l'équipement.
- Fiche de nettoyage et d'assainissement.
- Inspection annuelle du système de lavage
- Registre des analyses d'eau.

Procédures normalisées

Les Procédures normalisées (PN) sont des directives écrites qui décrivent étape par étape la façon dont vous devez effectuer une tâche particulière (p. ex., la traite). La mise en place des procédures normalisées aide chaque personne sur votre ferme à mettre en application les bonnes pratiques de façon uniforme. L'uniformité des tâches routinières, comme la traite, est nécessaire pour produire à chaque jour un lait de qualité. Par ailleurs, si un problème survient, la procédure peut être revue afin d'établir si elle peut être améliorée de façon à éviter toute récidive du problème constaté.

Le programme LCQ exige que le producteur laitier élabore les procédures normalisées suivantes :

- Préparatifs de la traite.
- Traite.
- Traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal.
- Nettoyage après la traite.
- Traitement du bétail.
- Expédition du bétail.
- Distribution d'aliments médicamentés.

Plans de mesures correctives

Les plans de mesures correctives décrivent les moyens que les membres de la famille ou du personnel doivent mettre en œuvre pour corriger un problème relatif à un PC ou à certaines BP (4, 6 et 7). Le programme LCQ exige que le producteur rédige des plans de mesures correctives pour parer à des situations précises. Les plans de mesures correctives doivent comporter des instructions détaillées permettant de régler le problème ou de rejoindre les personnes compétentes pour régler ce problème.

Écarts et mesures correctives

Lorsqu'un problème ou un écart survient à un PC ou à certaines BP (4, 6 et 7), le programme LCQ exige que des mesures correctives soient prises pour corriger la situation. En vertu du programme, il est également obligatoire de documenter tous les cas où un écart est constaté de même que les mesures correctives adoptées. Plusieurs des modèles de dossiers figurant dans le cahier d'exercices comportent un espace pour consigner les écarts constatés et les mesures correctives appliquées; un formulaire distinct est également proposé.

Vérification
Les plans et les dossiers portant sur les points critiques doivent être vérifiés afin de confirmer qu'ils ont été mis en œuvre et qu'ils sont observés sur la ferme. Dans le cadre du programme LCQ, cette vérification est exécutée par un validateur.

Mise en œuvre du programme LCQ

Pour mettre en œuvre le programme LCQ, vous devez suivre les BP obligatoires, surveiller les PC et tenir les dossiers exigés. Les dossiers, les PN et les plans de mesures correctives doivent être accessible à tout le personnel de la ferme. Vous devez également former vos employés afin qu'ils comprennent les exigences du programme et qu'ils les appliquent en tout temps. Lorsque vous aurez mis en le programme en œuvre, un validateur se rendra sur place pour évaluer votre programme en procédant à la vérification de vos dossiers, de vos bonnes pratiques et des points critiques. Le validateur fera alors une recommandation à l'organisme provincial en précisant si vous répondez ou non aux exigences du programme. Après l'accréditation initiale, vous devrez vous soumettre à des validations périodiques destinées à confirmer que vous continuez de satisfaire aux exigences du programme.

La tenue de dossiers doit être un processus continu, tout comme la mise à jour des procédures normalisées et des plans de mesures correctives qui doit refléter l'évolution des activités à la ferme. Au moins une personne sur la ferme (le contact LCQ de la ferme) doit avoir la responsabilité de veiller à l'application et à la mise à jour du programme LCQ.

Le programme Lait canadien de qualité vise à prévenir et à réduire les dangers et les risques pour la salubrité des aliments. Les producteurs mettent en œuvre les bonnes pratiques et surveillent les points critiques afin de fournir du lait et de la viande salubres aux consommateurs.

Engagement du producteur

Dans le cadre du programme LCQ, le contact LCQ autorisé de votre ferme ou vous devrez signer une déclaration énonçant votre engagement à produire du lait et de la viande salubres et à continuer à respecter les exigences du programme LCQ. Le texte de la déclaration indique que vous comprenez l'information qui y figure et que vous vous engagez à vous y conformer. La déclaration comprend de l'information semblable à ce qui suit :

- **TOUTES** les exigences obligatoires définies dans le Manuel de référence ont été traitées.
- Dans le cas d'une validation initiale, des dossiers couvrant une période d'au moins 3 mois sont disponibles.
- L'accréditation peut être révoquée pour un motif suffisant par les PLC ou par l'administrateur provincial du programme.
- Le contact autorisé de la ferme peut mettre fin à l'accréditation volontairement sans motif particulier.
- Le statut d'accréditation de la ferme ne sera pas rendu public par les PLC sans l'autorisation de la ferme.
- Le Manuel de référence LCQ sera mis à jour et publié régulièrement.
- L'accréditation comporte les responsabilités suivantes pour le contact autorisé de la ferme :
    1. Maintenir le système de salubrité des aliments à la ferme conforme au Manuel de référence LCQ.
    2. Accepter les activités régulières de validation, soumettre les autodéclarations voulues et donner suite aux observations faites.
    3. Informer l'administrateur provincial du programme de tout changement relatif à la propriété ou à l'équipe de direction de la ferme.
    4. Respecter les limites relatives à l'utilisation et au contrôle du certificat LCQ.

B. QUESTIONNAIRE D'AUTO-ÉVALUATION DU PRODUCTEUR

BP 1 Installations laitières, pesticides et gestion des éléments nutritifs

L'entretien approprié des lieux, l'entreposage des produits chimiques, l'utilisation des pesticides et la gestion des éléments nutritifs sont autant d'éléments importants dans la production de lait et de viande salubres.

Chapitre 1 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Référence et remarques**
Exigences réglementaires					
1.	***Entreprise laitière autorisée*** Votre entreprise est-elle autorisée par l'autorité provinciale compétente à expédier du lait?				Manuel de référence (MR), section 1.1
Pesticides et produits chimiques					
2.	N'utilisez-vous **que** des pesticides homologués pour l'usage : (démérites)				MR, section 1.2.1
	• dans la laiterie?				
	• dans l'étable?				
	• dans les champs?				
3.	Utilisez-vous des pesticides homologués conformément au mode d'emploi de l'étiquette et respectez-vous les temps d'attente avant la récolte ou le pâturage ? (démérites)				MR, section 1.2.1
4.	Entreposez-vous les pesticides, les semences traitées et les engrais d'une manière sécuritaire, conformément aux règlements provinciaux *(pour éviter d'y exposer les vaches et le lait)*? (démérites)				MR, section 1.2.2
5.	Y a-t-il un tuyau branché au circuit d'eau de la laiterie ou de l'étable utilisé pour remplir les pulvérisateurs ou les contenants de pesticides? ☐Oui ☐Non Dans l'affirmative, avez-vous un dispositif anti-refoulement? (démérites)				MR, section 1.2.2
Gestion des éléments nutritifs					
6.	Vos pratiques d'élevage et votre système de gestion du fumier et des déchets permettent-ils d'assurer la propreté du pis des vaches en lactation? (démérites)				MR, section 1.3.1.1
7.	Interdisez-vous l'accès du bétail aux sites d'entreposage du fumier et aux eaux de ruissellement du fumier? (démérites)				MR, sections 1.3.1.2 et 1.3.2
8.	Au moment du ramassage du lait, l'accès à la laiterie et la zone de chargement sont-elles exemptes de contamination par le fumier? (démérites)				MR, section 1.3.1.3

Chapitre 1 du Manuel de référence		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
9.	***Utilisez-vous des boues d'épuration?*** ☐ Oui ☐ Non Dans l'affirmative, disposez-vous d'un permis ou des autorisations nécessaires pour épandre les boues d'épuration? (démérites)				MR, section 1.3.3
Bois traité dans les lieux occupés par le bétail					
10.	Empêchez-vous l'exposition du bétail et des aliments au bois traité et aux litières composées de matériaux traités?				MR, section 1.4
Intrants achetés					
11.	Confirmez-vous que tous les intrants achetés ne posent aucun risque au lait ni à la viande (par ex., bien étiquetés, dans des contenants intacts et non ouverts, obtenus d'un fournisseur possédant une accréditation HACCP)? Les intrants comprennent les engrais, les produits de traitements pour le bétail, les pesticides, les boues d'épuration, la litière et les produits chimiques destinés à la traite.				MR, section 1.5
Contrôle de la vermine					
12.	Disposez-vous d'un programme destiné à prévenir la contamination des aliments et des lieux par la vermine, les animaux de compagnie et les animaux sauvages?				MR, section 1.6

BP 2 Alimentation

La santé et la productivité du troupeau, de même que la qualité et la salubrité du lait et de la viande qui en proviennent, dépendent de la qualité et de la gestion de l'alimentation.

Chapitre 2 du Manuel de référence		Oui	Non	s.o.	Remarques
Aliments médicamentés					
13.	***Avez-vous recours à des aliments médicamentés?*** ☐Oui ☐ Non ***Dans l'affirmative :*** avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée régissant la distribution des aliments médicamentés? (Dossier 7) (démérites)				MR, section 2.1
14.	Recevez-vous des aliments médicamentés comportant une période de retrait du lait ou de la viande ou dont l'usage est interdit chez les vaches en lactation? ☐ Oui ☐ Non Dans l'affirmative, les bacs et les contenants d'entreposage sont-ils clairement identifiés à l'intention de ceux qui livrent et qui utilisent ces aliments? (démérites)				MR, section 2.1

Aliments et alimentation					
15.	Avez-vous, dans vos bâtiments d'élevage, des aliments pour animaux de compagnie ou des aliments qui ne sont pas destinés aux ruminants selon l'étiquette (étiquette portant la mise en garde : « Il est interdit d'en nourrir les bœufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux »)? ☐ Oui ☐ Non Dans l'affirmative, est-ce que vous entreposez et manipulez ces aliments de manière à garantir qu'ils ne puissent pas être distribués au bétail ni contaminer les aliments destinés au bétail?				MR, section 2.2
16.	Les fabricants ou distributeurs d'aliments avec qui vous faites affaire appliquent-t-ils un programme HACCP reconnu?				MR, section 2.2
17.	Vos bâtiments, équipements et procédures d'alimentation réduisent-ils les risques de contamination croisée (par ex., par le fumier ou les aliments médicamentés)?				MR, section 2.2

BP 3 SANTÉ ANIMALE ET BIOSÉCURITÉ

Il est essentiel de garder les animaux en bonne santé afin de produire du lait et de la viande de grande qualité.

Chapitre 3 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Remarques**
Identification des animaux					
18.	Identifiez-vous les animaux conformément au programme d'Identification nationale des bovins laitiers (INBL) ou selon le système d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ)?				MR, section 3.1
19.	Identifiez-vous tout le bétail pour permettre de tenir les dossiers de traitement? (p. ex., étiquette d'oreille)				MR, section 3.1
Gestion de la santé					
20.	Appliquez-vous des mesures pour empêcher l'introduction de maladies infectieuses ou d'animaux malades dans le troupeau?				MR, section 3.2
21.	Avez-vous préparé un plan de prévention et de confinement des maladies courantes comme la mammite environnementale et la mammite contagieuse de concert avec le vétérinaire qui soigne le troupeau?				MR, section 3.2
22.	Vous assurez-vous que les animaux que vous achetez n'ont pas de résidus de produits chimiques (par ex., des antibiotiques) ou d'aiguilles brisées?				MR, section 3.2.2.1

BP 4 Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail

L'accès à une panoplie de médicaments et de vaccins pour le bétail aide les producteurs laitiers canadiens à maintenir la santé et la productivité de leur troupeau laitier. Tous les producteurs laitiers produisent également de la viande et l'accès aux médicaments pour le bétail suppose la responsabilité d'assurer l'entreposage et l'utilisation des produits, de sorte que la santé et la sécurité des animaux traités, et la salubrité du lait et de la viande soient assurés.

Chapitres 3 et 4 du Manuel de référence		Oui	Non	s.o.	Remarques
Entreposage et manutention					
23.	Tenez-vous une liste de tous les médicaments et les produits chimiques que vous utilisez pour le bétail? (Dossier 9)				MR, section 4.2.1
24.	Entreposez-vous les seringues, les aiguilles, les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail dans un lieu prévu à cet effet et dans les conditions de propreté et d'hygiène voulues, conformément aux directives de l'étiquette?				MR, sections 4.2.1 et 4.2.2
25.	Entreposez-vous et manipulez-vous les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail d'une façon qui ne contaminera pas :				MR, sections 4.2.1 et 4.2.2
	• le lait?				
	• la viande?				
	• les aliments des animaux?				
26.	Les médicaments et les produits chimiques pour les vaches taries, ceux pour les vaches en lactation et les produits non destinés au bétail laitier sont-ils entreposés séparément?				MR, section 4.2.1
Choix des traitements					
27.	Utilisez-vous **<u>seulement</u>** des médicaments pour le bétail (y compris les bains de pied médicamentés):				MR, sections 4.3.1 et 4.3.2
	• homologués au Canada pour le bétail laitier?				
	• conformément à l'étiquette?				
	• conformément à l'ordonnance écrite d'un vétérinaire, qui doit être obtenue pour chaque traitement administré d'une façon qui déroge à l'étiquette et pour chaque médicament vétérinaire administré n'étant pas homologué au Canada? (Dossier 8)				
Administration					
28.	Lors du bris d'une aiguille dont les fragments sont irrécupérables, vérifiez-vous et consignez-vous l'identité de l'animal et le site d'injection? (Dossier 11)				MR, section 4.4.1
Identification des bêtes traitées					
29.	Identifiez-vous toutes les bêtes du troupeau laitier ayant reçu un traitement imposant une période de retrait du lait (p. ex., ruban aux pattes)? *Préciser le mode d'identification :* _____				MR, section 4.5

Dossiers					
30.	Tenez-vous un registre écrit permanent de tous les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail qui ont une période de retrait du lait ou de la viande? (Dossier 10)				MR, section 4.6.1
31.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour le traitement du bétail? (Dossier 5)				MR, section 4.6.2
32.	Tenez-vous un registre des problèmes concernant l'administration d'un traitement au bétail et des mesures correctives prises? (Dossier 17)				MR, section 4.6.3
33.	Quand vous injectez un médicament, le faites-vous par voie sous-cutanée lorsque l'étiquette du produit l'autorise?				
34.	Quand vous injectez un médicament par voie intramusculaire, le faites-vous dans les muscles de la nuque plutôt que dans ceux de la croupe?				

BP 5 Gestion de la traite

Une bonne gestion de la traite est essentielle à la production d'un lait salubre de qualité. Durant la traite, les bactéries et les résidus provenant du milieu ambiant peuvent s'introduire dans le lait. De plus, la santé du pis et, par conséquent, la qualité et la salubrité du lait des vaches non infectées, sont mises en péril si des mesures convenables pour éviter la propagation de la mammite contagieuse n'ont pas été adoptées.

Chapitre 5 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Remarques**
35.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour les préparatifs de la traite? (Dossier 1) (démérites)				MR, section 5.1
36.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour la traite? (Dossier 2) (démérites)				MR, section 5.2.1
37.	Veillez-vous à que tous les trayons soient minutieusement nettoyés, désinfectés et asséchés avant la traite (par ex., traces de fumier et de la solution de trempage enlevées) à l'aide de produits homologués? (démérites)?				MR, section 5.2.1
38.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée destinée à réduire le risque d'expédier du lait anormal? (Dossier 3) (démérites)				MR, section 5.2.2

PC 1 Traite de vaches traitées

La traite est le dernier point critique à partir duquel le producteur peut empêcher les résidus chimiques dans le lait de vaches traitées d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine.

Chapitres 4 et 5 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Remarques**
39.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée afin d'atténuer le risque d'expédier du lait venant d'animaux traités? (Dossier 3)				MR, section 5.2.3
40.	Respectez-vous toujours le délai d'attente recommandé pour le **lait** à l'égard : MR, section 5.2.3				
	• des aliments médicamentés pour le bétail?				
	• des pesticides pour le bétail?				
	• des médicaments pour le bétail (y compris veiller à ce que le délai d'attente) ?				
41.	Testez-vous le lait de nouvelles vaches afin de déceler la présence d'inhibiteurs avant d'expédier le lait, ou retenez-vous le lait à moins d'obtenir un résultat négatif, puis consignez-vous les résultats (Dossier 10) **ou** disposez-vous d'une attestation du propriétaire précédent?				MR, section 5.2.3
42.	Tenez-vous un registre des problèmes concernant les résidus dans le lait et des mesures correctives prises? (Dossier 17)				MR, section 5.2.3

PC 2 Refroidissement et entreposage du lait

Le lait doit être refroidi rapidement et entreposé dans des températures supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C pour prévenir la multiplication des bactéries. La surveillance de la température du réservoir peut assurer l'entreposage salubre du lait.

Chapitre 6 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Remarques**
43.	La température du réservoir est-elle vérifiée et consignée <u>après</u> chaque traite? (Dossier 12)				MR, section 6.1
44.	Tenez-vous un registre des problèmes concernant le refroidissement et le stockage du lait et des mesures correctives prises? (Dossier 12)				MR, section 6.1
45.	Faites-vous faire une inspection annuelle du système de réfrigération par un professionnel de l'industrie?				MR, section 6.2

BP 6 Nettoyage de l'équipement

Le dernier point de contrôle pour la salubrité et la qualité du lait est la laiterie. Celle-ci ne devrait servir qu'au refroidissement et à l'entreposage du lait ainsi qu'au nettoyage et à l'entreposage des matériaux et du matériel utilisés pour produire et manutentionner le lait. Pour diminuer le risque de contamination bactérienne, l'équipement doit être maintenu propre en tout temps.

Chapitre 7 du Manuel de référence		Oui	Non	s.o.	Remarques
Assainissement du matériel					
46.	Utilisez-vous des produits de nettoyage approuvés, conformément à la Fiche de nettoyage et d'assainissement qui doit se trouver dans la laiterie? (Dossier 14)				MR, section 7.1.1
47.	Procédez-vous régulièrement à une inspection de la propreté de l'équipement de traite (par ex., chambre de réception et réservoir) et consignez-vous les résultats? (fréquence minimale acceptable, chaque mois; fréquence recommandée, chaque semaine) (Dossier 13)				MR, section 7.1.2
48.	Vérifiez-vous et consignez-vous la température de l'eau de pré-rinçage (au moins chaque semaine) ou de l'eau de lavage (au moins chaque mois)? (Dossier 13)				MR, section 7.1.2
49.	Tenez-vous un dossier des problèmes survenus reliés au lavage de l'équipement et à la température de l'eau ainsi que des mesures correctives prises? (Dossier 13)				MR, section 7.1.3
50.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour nettoyer le matériel après la traite? (Dossier 4)				MR, section 7.1.4
51.	Faites-vous faire une inspection annuelle du système de lavage de l'équipement par un professionnel de l'industrie et les lacunes notées ont-elles été corrigées? (dossier 14b)				MR, section 7.1.5
La laiterie					
52.	La laiterie sert-elle exclusivement au refroidissement et au stockage du lait, au nettoyage et à l'entreposage des matériaux et du matériel utilisés pour produire et manutentionner le lait?				MR, section 7.2
53.	Les produits de nettoyage sont-ils entreposés dans un endroit et d'une manière qui ne contamineront pas le lait?				MR, section 7.2
54.	La laiterie et les surfaces extérieures du matériel de traite et de stockage du lait sont-elles propres?				MR, section 7.2
55.	Disposez-vous d'un interrupteur de sécurité en bon état ou d'un système à sécurité intégrée afin d'éviter l'introduction accidentelle de l'eau de lavage dans le réservoir?				MR, section 7.2
56.	Avez-vous retiré tous les thermomètres et manomètres à mercure de la laiterie?				MR, section 7.2

57.	Les luminaires à proximité de l'ouverture du réservoir sont-ils protégés afin d'éviter que du verre ne se retrouve dans le réservoir?				MR, section 7.2
58.	Faites-vous faire une inspection annuelle de l'équipement de traite par un professionnel de l'industrie?				MR, section 7.3

BP 7 Utilisation d'eau pour le nettoyage des surfaces en contact avec le lait

Les fermes laitières ont besoin d'une grande quantité d'eau pour le nettoyage du matériel de traite et de la laiterie. Si l'eau servant au nettoyage est contaminée, la salubrité du lait pourrait être compromise.

Chapitre 7 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Remarques**
59.	**Est-ce que…**				
	• vous analysez chaque année l'eau utilisée pour le nettoyage de l'équipement de traite selon les paramètres microbiologiques établis par les autorités provinciales compétentes?				MR, section 7.4.2
	• vous veillez à ce que l'eau satisfasse aux paramètres microbiologiques établis?				MR, sections 7.4.2 et 7.4.3
	• les résultats des analyses d'eau sont consignés? (Dossier 15)				MR, section 7.4.2
60.	Tenez-vous un registre des problèmes survenus qui sont reliés à la qualité de l'eau et des mesures correctives prises? (Dossier 15)				MR, section 7.4.4

PC 3 Expédition des animaux

L'expédition des animaux constitue le dernier point critique où le producteur peut empêcher des animaux contenant des résidus chimiques ou physiques (par ex., des aiguilles brisées) d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine. Afin d'assurer la salubrité de la viande, les animaux contenant des résidus chimiques ne doivent pas être expédiés à des fins de consommation humaine. Les cas de bris d'aiguilles survenus durant l'administration de médicaments par injection intramusculaire doivent être consignés. En cas d'incident, l'identification de l'animal et l'information concernant le site de l'aiguille brisée doivent être communiquées au prochain acheteur.

Chapitre 8 du Manuel de référence		**Oui**	**Non**	**s.o.**	**Remarques**
61.	Respectez-vous toujours le délai d'attente recommandé pour **la viande** à l'égard: MR, section 8.1				
	• des médicaments pour le bétail?				
	• des pesticides pour le bétail?				
	• des aliments médicamentées?				
62.	Avez-vous une procédure normalisée afin de réduire au minimum le risque d'expédier des animaux traités ou contenant une aiguille brisée? (Dossier 6)				MR, section 8.1

Chapitre 8 du Manuel de référence		Oui	Non	s.o.	Remarques
63.	Tenez-vous un registre des problèmes concernant l'expédition d'animaux et les mesures correctives prises? (Dossier 17)				MR, section 8.1

BP 8 Formation du personnel et communications

De bonnes communications et des mises au point régulières entre le personnel et les membres de la famille sont essentielles afin d'assurer la salubrité des aliments produits par les fermes laitières. Définir les responsabilités de chacun aide à préciser les tâches particulières qui reviennent à chacun et à clarifier qui est responsable d'une tâche donnée lorsque la personne qui accomplit habituellement cette tâche n'est pas là.

Chapitre 9 du Manuel de référence		Oui	Non	s.o.	Remarques
64.	Est-ce que vous : (Démérites)				
	• dispensez régulièrement de la formation au personnel sur la mise en œuvre du programme LCQ?				MR, sections 9.2 et 9.3
	• dispensez de la formation au nouveau personnel sur la mise en œuvre du programme LCQ?				MR, sections 9.1, 9.2 et 9.3
	• veillez à ce que le personnel ait accès aux procédures normalisées, aux plans de mesures correctives et aux dossiers que vous avez élaborés et tenus à jour?				MR, section 9.2
65.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir dans les cas suivants : (Dossier 16)				
	• emploi erroné de médicaments ou d'autres produits chimiques pour un animal (BP)?				MR, sections 4.6.3 et 9.4
	• introduction de lait d'une vache traitée dans le réservoir à lait (PC)?				MR, sections 5.2.3 et 9.4
	• refroidissement ou stockage incorrect du lait (PC)?				MR, sections 6.1 et 9.4
	• surfaces entrant en contact avec le lait souillées (BP)?				MR, sections 7.1.3.1 et 9.4
	• température de l'eau incorrecte (BP)?				MR, sections 7.1.3.2 et 9.4
	• contamination bactérienne de l'eau utilisée pour le nettoyage de l'équipement de traite (BP)?				MR, sections 7.4.4 et 9.4
	• vente d'un animal traité ou portant une aiguille brisée sans en informer l'acheteur (PC)?				MR, sections 8.1 et 9.4

C. DOSSIERS OBLIGATOIRES

Pour vous conformer aux exigences du programme Lait canadien de qualité, vous devez tenir des dossiers sur les éléments énumérés ci-dessous :

Dossiers 1-7. Procédures normalisées pour:

- les préparatifs de la traite
- la traite
- la traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal
- le nettoyage après la traite
- le traitement du bétail
- l'expédition du bétail
- la distribution d'aliments médicamentés

Dossier 8. Modèle d'ordonnance du vétérinaire
Dossier 9. Registre des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail
Dossier 10. Registre de traitement du bétail
Dossier 11. Registre des aiguilles brisées
Dossier 12. Registre des températures du réservoir
Dossier 13. Registre de nettoyage de l'équipement
Dossier 14. Fiche de nettoyage de l'équipement
Dossier 14b. Modèle d'inspection annuelle du système de lavage
Dossier 15. Relevé de l'analyse de l'eau
Dossier 16. Plans de mesures correctives
Dossier 17. Relevé des écarts et des mesures correctives

Les modèles que vous trouverez dans le Cahier de travail ont été testés et se sont révélés les plus populaires auprès des producteurs. **Vous pouvez vous en servir ou utiliser les vôtres**. Si vous optez d'utiliser vos propres dossiers, ils **devront inclure toutes les données obligatoires.**

Par exemple : Le registre de traitement du bétail doivent comprendre les éléments suivants :

- Numéro d'identification
- Date de péremption valide (cocher)
- Traitement administré (produit, dose, mode de traitement)
- Délai d'attente (lait et viande)
- Date du traitement
- Fin du délai d'attente (lait et viande)
- Dépistage des résidus
- Aiguilles brisées
- Préposé traitant (signature)

Dossier 1 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LES PRÉPARATIFS DE LA TRAITE

Énumérez étape par étape la procédure pour préparer l'équipement et pour veiller à ce que les vaches soient traites avec de l'équipement propre et en bon état. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 _____

_____

Étape 2 _____

_____

Étape 3 _____

_____

Étape 4 _____

_____

Étape 5 _____

_____

Étape 6 _____

_____

Étape 7 _____

_____

Étape 8 _____

_____

Étape 9 _____

_____

Étape 10_____

_____

Dossier 2 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA TRAITE

Décrivez étape par étape la procédure afin que les vaches soient traites tous les jours de la même façon. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 _____

_____

Étape 2 _____

_____

Étape 3 _____

_____

Étape 4 _____

_____

Étape 5 _____

_____

Étape 6 _____

_____

Étape 7 _____

_____

Étape 8 _____

_____

Étape 9 _____

_____

Étape 10 _____

_____

Dossier 3 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA TRAITE DE VACHES TRAITÉES OU PRODUISANT DU LAIT ANORMAL

Décrivez étape par étape la procédure à utiliser afin de ne pas expédier du **lait anormal, du lait contenant des médicaments pour le bétail ou des résidus de produits chimiques** et empêcher ce lait d'entrer dans la chaîne alimentaire. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Remarque : Si vos procédures sont différentes pour le lait anormal de vaches non traitées et le lait de vaches traitées, vous aurez besoin de deux PN distinctes.

Étape 1_____

_____

Étape 2_____

_____

Étape 3_____

_____

Étape 4_____

_____

Étape 5_____

_____

Étape 6_____

_____

Étape 7_____

_____

Étape 8_____

_____

Étape 9_____

Note : Si vous avez un problème ou si une vache traitée a été traite incorrectement, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

Dossier 4 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LE NETTOYAGE APRÈS LA TRAITE

Décrivez étape par étape la procédure après la traite pour veiller à ce que **le lait soit refroidi correctement et que le matériel soit nettoyé.** Vous trouverez une PN modèle au chapitre 7 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1_____

_____

Étape 2_____

_____

Étape 3_____

_____

Étape 4_____

_____

Étape 5_____

_____

Étape 6_____

_____

Étape 7_____

_____

Étape 8_____

_____

Étape 9_____

_____

Étape 10_____

Note : Si vous avez un problème ou si l'équipement n'est pas nettoyé correctement, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

Dossier 5 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LE TRAITEMENT DU BÉTAIL

Afin d'éviter que **les médicaments pour le bétail ou les résidus de produits chimiques ne se retrouvent dans le lait et la viande, l'administration correcte des médicaments pour le bétail est essentielle.** Décrivez étape par étape comment administrer des médicaments au bétail. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 4 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1_____

_____

Étape 2_____

_____

Étape 3_____

_____

Étape 4_____

_____

Étape 5_____

_____

Étape 6_____

_____

Étape 7_____

_____

Étape 8_____

_____

Étape 9_____

_____

Note : Si vous avez un problème ou si le traitement d'un animal n'est pas bien fait, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

Dossier 6 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR L'EXPÉDITION DU BÉTAIL

Décrivez étape par étape les mesures à prendre pour veiller à ne pas **expédier des animaux ayant des résidus de médicaments ou de produits chimiques ou des aiguilles brisées**. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 8 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1_____

_____

Étape 2_____

_____

Étape 3_____

_____

Étape 4_____

_____

Étape 5_____

_____

Étape 6_____

_____

Étape 7_____

_____

Étape 8_____

_____

Étape 9_____

_____

Étape 10_____

Note : Si vous avez un problème ou si vous expédiez un animal qui a été traité, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

Dossier 7 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA DISTRIBUTION D'ALIMENTS MÉDICAMENTÉS

Si vous distribuez des aliments médicamentés (par ex., ration médicamentée pour veau), décrivez, étape par étape, les mesures à prendre pour **éviter que des résidus d'aliments médicamentés** n'entrent dans la chaîne alimentaire humaine. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 2 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1_____

_____

Étape 2_____

_____

Étape 3_____

_____

Étape 4_____

_____

Étape 5_____

_____

Étape 6_____

_____

Étape 7_____

_____

Étape 8_____

_____

Étape 9_____

_____

Étape 10_____

_____

Dossier 8 : MODÈLE D'ORDONNANCE DU VÉTÉRINAIRE

Clinique : _____

Vétérinaire : _____

N° téléphone : (____) _____ **Télécopieur :** (____) _____

Courriel : _____

Adresse : _____

_____

_____

Numéro d'identification : _____

Traitement : _____

DIN : _____

Mode d'emploi :

_____

_____

_____

Ordonnance valable jusqu'au : _____

Recommandations pour le délai d'attente :

_____

_____

Lait : _____ **Viande : _____**

Délai d'attente : _____ **Délai d'attente : _____**

Signature du vétérinaire : _____

Dossier 9 : REGISTRE DES MÉDICAMENTS ET DES PRODUITS CHIMIQUES UTILISÉS POUR LE BÉTAIL

Nom du produit	Produit homologué pour le bétail laitier (✓)	Étiquette ou notice du produit, ou instructions par écrit du vétérinaire conservées (✓)	Rangé conformément à l'étiquette (✓)

Nom du produit	Produit homologué pour le bétail laitier (✓)	Étiquette ou notice du produit, ou instructions par écrit du vétérinaire conservées (✓)	Rangé conformément à l'étiquette (✓)

Dossier 10 : REGISTRE DES TRAITEMENTS ADMINISTRÉS AU BÉTAIL

N° ID	Date de péremption valide (✓)	Traitement administré (produit, dose, voie[a])	Délai d'attente (heures/jours)		Date du traitement (✓ am ou pm)	Date d'acceptabilité (✓ am ou pm)		Dépistage des résidus (+/-)[b]	Aiguilles brisées (✓et site[d])	Préposé au traitement (initiale)
			Lait	Viande		Lait	Viande			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			

a : Voie d'administration IM = intramusculaire (dans le muscle) IMM = intramammaire (dans le pis) IU = intra-utérine (dans l'utérus) IV = intraveineuse (dans une veine) OR = orale (par la bouche) SC = sous-cutanée (sous l'épiderme) TP = topique (sur l'épiderme)

b : Dépistage des résidus requis seulement pour les nouveaux animaux ou une attestation du propriétaire précédent.

c : Les aiguilles brisées peuvent aussi être consignées au Dossier 11.

d : Site C = croupe F = flanc N = nuque

Dossier 11 : REGISTRE DES AIGUILLES BRISÉES

N° d'id. de l'animal	Date du bris de l'aiguille	Endroit	Signature	Information transmise au prochain acheteur (✓)	Signature

Note : Ce registre doit être conservé tant et aussi longtemps que les animaux énumérés demeurent dans le troupeau.

EXEMPLE D'ATTESTATION / DOSSIER D'EXPÉDITION

Nom du vendeur (personne ou société) : _____

Nom de l'acheteur / destinataire (personne ou société) : _____

Date d'expédition : _____

N° d'identification des animaux : _____

Est-ce qu'un des animaux énumérés ci-dessus est sous le coup d'une période de retrait à l'égard du lait ou de la viande ou présente des aiguilles brisées?

☐ Non ☐ Oui

Dans l'affirmative, veuillez remplir le tableau suivant :

N° d'ID de l'animal	Date du traitement	Produit	Dose (✓)		Date d'achèvement de la période de retrait		Aiguille brisée? Dans l'affirmative, décrire le site
			Conforme à l'étiquette	En dérogation	Lait	Viande	

Le vendeur déclare :

☐ avoir été propriétaire des animaux vendus pendant au moins deux mois;

OU,

☐ détenir une attestation des propriétaires précédents;

OU,

☐ avoir analysé le lait des animaux afin de déceler toute trace d'antibiotique à l'aide du test _____ ou avoir transmis des échantillons de lait à _____ (usine/ laboratoire), et détenir la preuve que les analyses n'ont révélé aucune trace d'antibiotique.

Signature du vendeur : _____

Signature de l'acheteur / destinataire : _____

Dossier 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR

	Première traite	**Deuxième traite et traites subséquentes**
Plage recommandée	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	• température maximale du mélange 10 °C (50 °F) • dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir *après* la traite		

Mois:							
Jour	**Température du réservoir**						**Mesure corrective (si nécessaire)**
	Matin	**Initiales**	**Midi**	**Initiales**	**Soir**	**Initiales**	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note : Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Veuillez vérifier auprès d'un responsable du programme LCQ.
Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

Dossier 13 : REGISTRE DE NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT DE TRAITE

Date	Vérifier le niveau d'hygiène du matériel (✓propre x sale)																			Mesure corrective
	Réservoir *					Matériel de traite **														
						T° de l'eau de pré-rinçage/lavage													Signature	

*Exemples d'éléments à inspecter : *Réservoir : palettes, jauge de niveau, surface, sortie, soupapes et joints. **Matériel de traite : chambre de réception, orifices du lactoduc, manchons-trayeurs, canalisations, griffes, compteur à lait, joints d'étanchéité, serpentin du filtre, pot trayeur, seaux, piège sanitaire*

Dossier 14 : FICHE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT

Nom de la ferme : _____

Analyse de l'eau : dureté : _____ grains pH : _____ fer : _____ ppm (mg/l)

LACTODUC	RÉSERVOIR
Pré-rinçage Eau chaude à _____°C (_____°F) pour évacuer le lait résiduel Température à la fin de l'opération ≥_____°C (_____° F)	Eau chaude à _____°C (_____°F) pour évacuer le lait résiduel Température à la fin de l'opération ≥_____°C (_____° F)
Lavage Produit:_____ _____ ml (oz) _____L (gallons) d'eau Température minimale de l'eau au départ de _____°C (_____°F) Température à la fin de _____°C (_____°F)	Produit:_____ _____ ml (oz) _____L (gallons) d'eau Température minimale de l'eau au départ de _____°C (_____°F) Température à la fin de _____°C (_____°
Rinçage acide Produit:_____ _____ ml (oz) _____L (gallons) d'eau. Température _____°C (_____°F)	Produit:_____ _____ ml (oz) _____L (gallons) d'eau. Température _____°C (_____°F)
Assainissement Produit:_____ _____ ml (oz) _____L (gallons) d'eau _____°C (_____°F)	Produit:_____ _____ ml (oz) _____L (gallons) d'eau _____°C (_____°F)

Signé par : _____ Date : _____
(Fournisseur du matériel / professionnel de l'industrie)

Dossier 14b : INSPECTION ANNUELLE DU SYSTÈME DE LAVAGE

Remarque : Les fournisseurs d'équipement et les professionnels de l'industrie peuvent utiliser ce modèle ou leur propre formulaire d'inspection du système de lavage. S'ils utilisent leur propre formulaire, ils doivent inclure les éléments figurant au présent modèle. Le Tableau 13 de la Section 7.1.1 du Manuel de référence fournit des détails sur les paramètres à observer.

But : L'inspection annuelle du système de lavage représente une étape comprise dans un ensemble de bonnes pratiques destinées à réduire le plus possible les problèmes de salubrité du lait. L'inspection du système de lavage est conçue pour vous aider à repérer les éléments problématiques afin de pouvoir prévenir l'apparition de problèmes. Le modèle illustre une ligne de conduite. Votre professionnel de l'industrie peut adapter l'inspection de votre système de lavage de façon à mieux répondre aux besoins particuliers associés à votre équipement.

Nom de la ferme : _____

PARAMÈTRES D'ÉVALUATION	LACTODUC	RÉSERVOIR À LAIT
1. Durée : temps de circulation **a.** Pré-rinçage : **b.** Lavage : **c.** Rinçage acide : **d.** Désinfection : Remarques / corrections:	_____ min adéquat? ☐Oui ☐Non _____ min adéquat? ☐Oui ☐Non _____ min adéquat? ☐Oui ☐Non _____ min adéquat? ☐Oui ☐Non	_____ min adéquat? ☐Oui ☐Non _____ min adéquat? ☐Oui ☐Non _____ min adéquat? ☐Oui ☐Non _____ min adéquat? ☐Oui ☐Non
2. Température : température de l'eau selon les exigences du fabricant du détergent ou la Fiche de nettoyage et d'assainissement : **a.** Pré-rinçage : **b.** Lavage : **c.** Rinçage acide : **d.** Désinfection : Remarques / corrections:	Température en : ☐ °C ou en ☐ °F ____° adéquate? ☐Oui ☐Non ____° adéquate? ☐Oui ☐Non ____° adéquate? ☐Oui ☐Non ____° adéquate? ☐Oui ☐Non	Température en : ☐ °C ou en ☐ °F ____° adéquate? ☐Oui ☐Non ____° adéquate? ☐Oui ☐Non ____° adéquate? ☐Oui ☐Non ____° adéquate? ☐Oui ☐Non
3. Coups de liquide : Remarques / corrections:	Bonne efficacité des coups d'eau (c.-à-d. fonction de l'injecteur d'air)? ☐Oui ☐Non	Pulvérisation d'eau adéquate? ☐Oui ☐Non ☐Lavage manuel
4. Concentration des produits chimiques :		
a. Analyse de l'eau : dureté _____ grains pH _____ fer _____ ppm (mg/l)		
b. Concentration des produits chimiques : bonne quantité et bonne dispersion (c.-à-d. bon fonctionnement des distributeurs automatiques)? Remarques / corrections:	Lavage : ☐Oui ☐Non Acide : ☐Oui ☐Non Assainisseur : ☐Oui ☐Non ☐Lavage manuel - seaux	Lavage : ☐Oui ☐Non Acide : ☐Oui ☐Non Assainisseur : ☐Oui ☐Non ☐Lavage manuel

Signé par : _____ Date : _____
(Fournisseur du matériel / professionnel de l'industrie)

Dossier 15 : REGISTRE DES ANALYSES D'EAU

Provenance de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite**	Date du test	Résultats du test						Mesure corrective
		Bactérie			Autres			

**P – Puits F – Forage V/M – Ville/Municipalité S – Eau de surface

Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Cellulaire
Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail	Administration erronée de médicaments ou de produits chimiques pour le bétail.				
Traite de vaches traitées	Lait de vaches traitées se retrouvant dans le lactoduc ou le réservoir.				
Expédition d'animaux	Animal expédié malgré la présence de résidus chimiques (par ex., un antibiotique) ou d'une aiguille brisée, sans que le prochain acheteur en soit informé.				

Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Cellulaire
Refroidissement et entreposage du lait	Le lait n'est pas refroidi à une température entre 1 à 4 °C dans la période recommandée				
Nettoyage du matériel	1. Accumulation visible de résidus sur les surfaces entrant en contact avec le lait				
	2. Mauvaise température de l'eau				
Utilisation de l'eau pour nettoyer les surfaces en contact avec le lait	L'analyse de l'eau révèle que celle-ci est contaminée (par ex., concentration élevée de bactéries)				

Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Cellulaire

Dossier 17 : REGISTRE DES ÉCARTS ET DES MESURES CORRECTIVES

Date	Description du problème ou de l'écart observé (c.-à-d. qu'est-ce qui cloche)	Description de la mesure corrective adoptée (c.-à-d. la solution utilisée)	Signature